Rocznik XVIII. Lwów, 15. Kwietnia 1905. Nr. 8.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego l. 2.

Na II. kwartał b. r., prosimy odnowić przedpłatę i... uiścić zaległości dawniejsze!

Wyrób spirytusu.

(*Przypomnienie teoretyczne.*)

Ciąg dalszy.

dd) Cukier.

Wogóle rozróżniamy następujące odmiany cukru:

1. Cukier gronowy (glycosa, dextrosa),
2. Cukier owocowy (levulosa),
3. Galactosa.

Te trzy odmiany cukru zwią się w dziełach naukowych „glycosą", której znak chemiczny opiewa: $C_6 H_{12} O_6$.

4. Cukier trzcinowy (saccharosa),
5. Cukier słodowy (maltosa),
6. Cukier mleczny (lactosa).

Te trzy odmiany w naukowym języku noszą ogólnikową nazwę „diglycosa" — znak chemiczny: $C_{12} H_{22} O_{11}$.

Diglycosa może się przez przybranie wody rozpadać w dwie drobiny tworząc równe lub odmienne diglycosy.

Cukier gronowy (glycosa, dextrosa) znajduje się w soku wielu roślin. Wytwarza on się także przy działaniu na skrobię rozcieńczonymi kwasami. Wyrabiany fabrycznie znajduje się w handlu pod nazwą cukru skrobiowego lub mącznego.

Cukier gronowy ogrzany do 136° R. (170° C) zamienia się w „glycosan" ($C_7 H_{10} O_5$). Jest to słodkawa masa, która przy wyższej ciepłocie — 168 — 176° R (210—220° C) zmienia się w caramel.

Cukier gronowy jest w wodzie i alkoholu rozpuszczalny i, co dla nas jest najważniejsze, podlega wprost fermentacyi alkoholowej.

Cukier owocowy (levulosa) jest składową częścią miodu i wielu soków owocowych n. p. moszczu z owoców.

Wytwarza się on również z cukru trzcinowego przez przemianę tegoż, równocześnie przytem wytwarza się także i cukier gronowy. Cukier owocowy za pośrednictwem drożdży przechodzi w fermentacyę spirytusową (wskutek obecności pewnych grzybków fermentacyjnych przejść może w ferment kwasu mlecznego), łatwo rozpuszcza się w wodzie i w alkoholu.

Galactosa powstaje przy rozpadaniu się cukru mlecznego, obok wytwarzającej się równocześnie dextrosy. Cukier ten z drożdżami fermentuje trudniej niż poprzednio wymieniony.

Cukier trzcinowy (saccharosa, cukier buraczany) znajduje się w ilośc około 20% w soku trzciny cukrowej, a w ilości 10 do 18% w soku buraków cukrowych. Jest on rozpuszczalny w wodzie, topi się przy ciepłocie 128° R (160° C), brunatnieje w ciepłocie 168 — 184° R (210—230° C) i przechodzi następnie w Caramel.

Przez działanie rozcieńczonych kwasów cukier trzcinowy przemienia się w innego rodzaju cukier.

Cukier trzcinowy nie fermentuje wprost lecz musi wpierw być przemieniony w odmianę cukru, zdolną do fermentacyi.

Cukier słodowy (maltosa) powstaje wskutek działania fermentu, wywiązującego się w kiełkujących ziarnach zbóż — a dyastazą zwanego — na mączkę skrobiową (sklejstrowaną).

Cukier ten ma smak słabo słodki, rozpuszcza się łatwo w wodzie lecz trudno w alkoholu. Maltosa stanowi ostateczny produkt procesu dyastatycznego, gotowana z rozcieńczonym kwasem siarkowym przemienia się w dekstrosę. Maltosa fermentuje wprost i w zupełności. Może ona być fabrycznie wyrabianą.

Cukier mleczny (lactosa) jest rzeczywistą częścią składową mleka zwierząt ssących (4—8%), z którego też może być wydzielonym.

Ta odmiana cukru ma słabo słodki smak, rozpuszcza się w wodzie a fermentacyi podlega dopiero wówczas, gdy pod działaniem pewnego rodzaju grzybków zostanie w galactosę zmienioną.

Przy działaniu innych grzybków przechodzi cukier mleczny w fermentacyę, przeobrażając się w kwas mleczny.

εε) Tłuszcze.

Największa część olejów i tłuszczów pochodzi z roślin albo ze zwierząt. Są to mieszaniny z t. zw. „triglicerydów" (kwasów tłuszczowych). Płynne tłuszcze składają się głównie z trioleiny, zaś tłuszcze stałe czyli łoje (łój bydlęcy, barani, masło kakaowe, muszkatowe, kokosowe) składają się z „tristearyny" i „tripalmityny".

W wodzie wcale się nie rozpuszczają, w alkoholu bardzo mało, natomiast w eterze, w dwusiarczku węgla, w benzynie i t. p. bardzo łatwo.

Tłuszcze, jako lżejsze od wody pływają po niej.

Przez rozgrzanie można stałe tłuszcze od oleistych oddzielić.

Pomiędzy olejami rozróżniamy oleje wysychające i nieschnące.

Tłuszcze roślinne znajdują się w ziarnach wielu roślin uprawnych, jednakże w ziarnach zbóż odgrywają tylko bardzo małą rolę.

Tłuszcz znajdujący się w ziarnach jęczmienia może być zeń za pośrednictwem eteru wydobyty.

ζζ) Ciała wyciągowe.

Do tak nazwanych ciał zaliczamy związki chemiczne bliżej nie określone naukowo, które składają się z węgla, tlenu i wodoru. Niektóre z nich posiadają smak gorzki i wskutek tego oznaczane są nazwą goryczki.

Przy moczeniu jęczmienia ciała wyciągowe zostają przez wodę z ziarna wyługowane. Przeważnie zawarte one są w łusce ziarna.

---

bb) **Związki organiczne zawierające azot.**

αα) Należące do tej grupy związki organiczne zawierają w swym składzie oprócz węgla, tlenu i wodoru także azot, a niektóre z nich jeszcze nadto siarkę.

Obserwując te związki, znajdujące się w jęczmieniu, słodzie, w korzeniach i w drożdżach — spostrzegamy, że pomiędzy nimi znajdują się nietylko połączenia chemiczne należące do tak zwanych ciał białkowych lecz, że oprócz nich są tam jeszcze różne inne związki azotowe, które nazywamy peptonami, amidami, kwasami amidowymi, a nadto są tam jeszcze inne fermenty.

ββ) W ogólności o ciałach białkowych.

Białkowate związki, inaczej zwane proteinami, tworzą istotny skład organizmu zwierzęcego, znajdują się one także i w roślinach mianowicie w nasionach. Ich wytwarzanie się powstaje tylko w organizmie roślinnym, a spożyte przez żyjące istoty ulegają w ciele zwierzęcym tylko niewielkim zmianom.

W składzie chemicznym wykazują one bardzo wielką zgodność, a ich konstytucya nie jest jeszcze dokładnie znaną. Powstałe z nich przez gotowanie z rozcieńczonymi kwasami i alkoholem produkty rozpadowe są znane (glycocoll, glutamin i kwas asparaginowy, tysosin, leucin, leucein i t. d.), powstają przeto głównie — kwasy amidowe.

Przez gnicie wytwarzają one — oprócz kwasów amidowych, kwasy tłuszczowe, połączenia aromatyczne (indol, scatol, phenol i t. d.) i ptomainę (neurin, cadaverin i t. d.).

Wiele ciał białkowych znajduje się w dwu odmianach — z tych jedna, w wodzie rozpuszczalna — daje się ściąć przez alkohol, eter, garbnik, sole metaliczne i niektóre kwasy.

W roztworach alkalicznych rozpuszczają się ciała białkowe przy równoczesnem rozpadaniu się. Przez działanie soku żołądkowego, rozcieńczonego kwasu solnego, pepsyny tudzież innych fermentów — powstają z nich „hemialbuminosy“, które się przemieniają w peptony, łatwo w wodzie rozpuszczalne, a te — w przeciwieństwie do białka — w gotowaniu (ponad 56° R) nie krzepną. (C. d. n.)

Drożdże.

(Rozprawa naukowa).

Przy fermentacyi spirytusowej nader ciekawą rolę odgrywają drożdżaki, zwane także grzybkami fermentacyjnemi. Jest rzeczą od dawna wiadomą, że bez obecności tychże drożdżaków cały proces fermentacyjny nie powiedzie się, względnie nie zostanie szybko przeprowadzony. Od długiego też czasu rozróżniamy kilka odmian drożdży, dzieląc stosownie do używanych drożdży, np. piwa, na piwo z fermentacyi dolnej i górnej.

Przy pierwszych proces fermentacyjny rozpoczyna się właściwie od dna kadzi fermentacyjnej, gdzie główna masa drożdży osadza się i potem równomiernie postępuje ku górze; przy drugich gatunkach piw, powstających z fermentacyi górnej skupiają się drożdże przeważnie na powierzchni płynu, który ma się poddać fermentacyi. Badania mikroskopijne wskazują na to, że w tych wypadkach ma się do czynienia z dwoma zupełnie różnemi odmianami drożdży: w pierwszym wypadku są komórki drożdży od siebie zupełnie izolowane, w wypadku drugim są skupione.

To samo, co spostrzegamy w jednym gatunku zwierząt, że trafiają się w nim jednostki silniejsze i słabsze, szlachetniejsze i mniej dobre, zauważyć możemy łatwo i wśród drożdżaków, to też nie trudno dojść do wniosku, że dobroć piwa zależy w wysokim stopniu od dobroci drożdży.

Dawniej praktykowanym był sposób, że gdy w jakim browarze nie posiadano dobrych drożdży, pożyczano drożdży z innego browaru, który produkował dobre piwo i tym zasobem pracowano dalej. Dziś postępuje się o wiele racyonalniej, gdyż przy pomocy bakteryologii i przy wykorzystaniu jej naukowych wyników może każdy browar pracować zawsze tym samym rodzajem drożdży.

Bakteryologowie starają się o czyste kultury pewnych rodzajów bakteryi, które chcą hodować; starannie oczyszczoną igłą wkłada się, możliwie najmniejszą ilość odpowiedniego rodzaju bakteryi do naczynia doskonale oczyszczonego i zabezpieczonego bezwarunkowo od napływu jakiegokolwiek innego rodzaju bakteryi i w naczyniu tem rozwijają się następnie całe, wielkie kolonie tych samych bakteryi, których się używa następnie do potrzebnych badań i doświadczeń.

Tak samo postępuje chemik badający bakterye fermentacyjne.

Przypuśćmy, że browar używa drożdży, z których wyrabia się dobre piwo o przyjemnym smaku, z tych drożdży bierze chemik parę drobin i hoduje je w sterylizowanem naczyniu, t. j. zabezpieczonem od przystępu innego gatunku grzybków, a więc i innych drożdży, na sterylizowanym gruncie odżywczym. Zadaniem jego jest mieć zawsze tyle tych drożdży, ile ich potrzebuje browar, może jednak wtedy dążyć do tego, by piwo miało zawsze ten sam dobry smak. Inne bowiem warunki browaru można w tym samym stanie utrzymać. Można zawsze używać takiej samej wody, spotrzebowuje się zawsze w tej samej ilości słodu i chmielu, trzyma się warkę zawsze w oznaczonej i za korzystną uznanej temperaturze, a jeżeli się w dodatku rozporządza zawsze temi samemi drożdżami o najczystszym składzie, można być pewnym dobrego rezultatu, że się zawsze ten sam dobry gatunek piwa otrzyma.

Proces chemiczny przy odbywaniu fermentacyi jest dosyć pojedyńczy: cukier rozkłada się na alkohol i na kwas węglowy. Każda drobina cukru składa się z 6 atomów węgla, 6 atomów tlenu i 12 atomów wodoru; każda drobina alkoholu składa się z 2 atomów węgla, 1 atomu tlenu i 6 atomów wodoru, jedna drobina kwasu węglowego zaś z 1 atomu węgla, 2 atomów

tlenu. Tak więc drobina cukru rozkłada się na 2 drobiny alkoholu, które zawierają razem 4 atomy węgla, 2 atomy tlenu i 12 atomów wodoru i na 2 drobiny kwasu węglowego, zawierające razem 2 atomy węgla i 4 atomy tlenu; suma atomów zawartych w powstałym z rozkładu alkoholu i kwasie węglowym, da nam ilość atomów węgla, tlenu i wodoru, zawartych w jednej drobinie cukru. Uwagi godnem jest, że ten proces rozkładowy da się przeprowadzić dobrze tylko wtedy, gdy obecne są też grzybki drożdżowe, lecz same drożdże nie doznają wówczas żadnej chemicznej przemiany.

Zjawisko to tak dalece nie zdziwiło nikogo, gdyż znano już inne chemiczne procesy, które można było między dwoma chemicznemi ciałami przedsiębrać tylko wtedy, gdy było obecnem trzecie ciało chemiczne, które pozornie w procesie przemiany nie miało udziału, przynajmniej samo nie doznało żadnej chemicznej przemiany. Procesy takie nazwano procesami hatalytycznemi i tłumaczono je działaniem siły chemicznej, zwanej chemicznem powinowactwem, które występuje we wszystkich przypadkach chemicznych, a które okazuje się w ten sposób, że między pewnemi ciałami chemicznemi istnieje większa skłonność do łączenia się wzajemnego, jak między innemi ciałami chemicznemi.

Pomyślano więc: Są dwa ciała chemiczne *A* i *B*, między składnikami ciała *A* istnieje silne, chemiczne powinowactwo, takaż sama zdolność łączenia istnieje między składnikami ciała *B*; natomiast składniki ciała *A* przyciągają bardzo słabo składniki ciała *B*, a siła przyciągania jest zamałą, by się te składniki ze swych ciał wydostały, zatem same ciała rozłożyły. Dodaje się więc do ciał *A* i *B* trzecie ciało chemiczne: ciało *C* ma do niektórych składników ciała *A* większe chemiczne powinowactwo, aniżeli je mają składniki ciała *A* między sobą; wyniknie z tego, że ciało *C* połączy się z pewnymi składnikami ciała *A* i powstaną dwa ciała, które oznaczymy jako $^1/_2$ *A* i $C + {}^1/_2 A$.

(Dok. nast.)

Kołowacizna.

Nie dziwiłbym się wcale dowiedziawszy się, że ten lub ów z kolegów dostał zmącenia zmysłów. Każdy z nas, bez wątpienia, dąży do otrzymania jaknajlepszych wydatków w swojej gorzelni i dla dopięcia tego celu nie pogardza żadnym środkiem ni sposobem. Sposobów tych mamy obecnie tyle, że jest w czem wybierać, ale zdenerwujesz się pierwej biedny gorzelniku, nim na tej drodze dojdziesz do pożądanych wyników.

Panowie: Bauer, Bücheler i Kues się postarają o to, że — gdy z nimi sprawę zaczniesz, dostaniesz takiego zawodowego zawrotu głowy, iż cię z niego nawet nasz stary, wypróbowany kwas mleczny nie wyleczy.

Ale jakże tu nie wierzyć, że używając preparatu dra Kuesa, osiągnie się znakomite rezultaty, skoro taki prof. Kruis nie ma dla tej metody dość słów pochwały, a poczciwy nasz kolega Adolf Wurzel z Tropi wykazał świeżo w numerze 2. „Gorzelnika“ — jak na dłoni, że używając tego preparatu osiąga się świetne wydatki.

Ekstrakt Bauera, zyskał już dawno uznanie naszych powag gorzelniczych, a obecnie poleca go gorąco w numerze 3. Gorzelnika“, wytrawny gorzelnik p. Fr. Guniewicz, zaś tak poważne instytucye, jak: oddz. Towarzystwa kółek rolniczych w Sokalu, Oddział Towarzystwa gospodarskiego w Stryju mają nawet zastępstwo fabryki Raabskiej dla wprowadzania w gorzelniach galicyjskich tej metody. Ba, ale i metoda dra Büchelera nie gorsza, bo oto w n. 3. „Rolnika“ z b. r. Dr. Kimelman z Uhryńkowiec zamieścił 3 tablice, z których widzimy dowodnie, że postępując metodą Büchelera, otrzymuje 63 odsetków, podczas gdy przy kwasie mlecznym osiągał przeciętnie 58·96%, zaś przy użyciu preparatu Dra Kuesa tylko 54%.

I niechże mi kto zaprzeczy, że obracający się w tem kole, nieco wrażliwszy gorzelnik nie może dostać obłędu! Któż nas wyprowadzi z tego zawrotnego labiryntu?

Próby z temi wszystkiemi cudownemi metodami, prowadzone z wolnej ręki i bez

żadnego systemu — kosztują kraj rokrocznie — conajmniej po kilkanaście tysięcy koron, a zwłaszcza w tym roku, skoro z powodu lichych, niedojrzałych ziemniaków wydatki nie dopisują, zbierają obfite plony galicyjskiego grosiwa p. p. wynalazcy specyfików gorzelniczych.

I cóż na to mówi „gorzelnia dublańska"? Do ciebie zwracamy błagalne głosy: Oświeć nas i rozjaśniej wątpliwości zawodowe, bo błądzimy, nie wiedząc, która prosta droga!

Czy owa, jaką wskazuje Bücheler, czy ta Bauerowska, czy wreszcie ta, na którą nas dr. Kues zaprasza?

Czy też wszystkie one są kręte, błędne, a my krocząc niemi tracimy niepotrzebnie zdrowie, czas i pieniądz?

S. Trznadel.

Nasza ociężałość duchowa.

(*W odpowiedzi p. „Jednemu z chętnych"*)

Każda narodowość została przez Stwórcę obdarzona jakąś zaletą. Yankiesi umią każdą chwilę wykorzystać, bo ich zasadą są słowa: „Czas — to pieniądz", Anglicy spokojem, rozwagą i zimną krwią przewyższają wszystkie inne narody; Francuzi galanteryę i szyk, a Niemcy manię wielkości i przodownictwo w pochodzie kultury sobie przypisują; przodują jednakże wszystkim innym narodom w grubiaństwie, chciwości i w zakładaniu „Vereinów" — no a w ostatniej dobie także w obsypywaniu ludzi — nawet niewybitnych — różnorodnymi orderami.

Polacy, jako naród, od wieków narażony na burze wszelkiego rodzaju, skołatany wojnami, zgnębiony haniebną opieką zaborców — po prostu niewolą — nie przyszedł jeszcze do równowagi, nie stanął pod względem kultury na równi z innymi krajami zachodu, a zmuszony bronić się i opędzać przed rozlicznymi atakami ciemiężców pod względem ekonomicznym — pozostał znacznie w tyle.

Zakładanie rozmaitych związków i towarzystw, bezwarunkowo dodatnio wpływa na poczucie siły narodowej, łączy rozprószone kierunki, słowem oddziaływa pobudzająco na rozwój umysłu i patryotyzm poszczególnych jednostek, a tem samem wzmacnia cały naród, czyniąc go zdolnym do skutecznej obrony jego interesów, a tem samem wzbudza u sąsiadów poszanowanie zmuszając ich do liczenia się z siłą odporną zesolidaryzowanego narodu.

To, co o wszystkich wogóle towarzystwach powiedziałem — da się przystosować do poszczególnych gałęzi wytwórczych. I tak n. p. stowarzyszenie gorzelników polskich ma na celu obronę interesów gorzelnictwa, opiekowanie się jego rozwojem i wspieranie moralne jego adeptów, dalej przez zwoływanie zjazdów wpływać na wykształcenie zawodowe swych członków, a tem samem na podniesienie się gorzelnictwa w kraju.

Podobny cel mają i inne stowarzyszenia. W ostatnich czasach dzięki energii poszczególnych jednostek towarzystw takich coraz więcej przybywa, bo i Polacy wreszcie, jak to już dawno pojęli Niemcy, zrozumieli, że łączność t. j. towarzystwa niezmiernie więcej mają siły, aniżeliby jej posiadać mogli pojedynczo stojący ludzie, działający każdy na swoją rękę. Temu tylko „kulturträgerzy" zawdzięczać mogą, że u nich różne „Vereiny" „mnożą się jak grzyby po deszczu". Tutaj więc, jak sądzę, znajdzie p. „Jeden z chętnych" powód, „dla czego nie umiemy sprostać Niemcom, którzy we wszystkich działach pracy posiadają tak liczne i tak silne organizacye zawodowe". Muszę jednakowoż nadmienić, że w miejsce słów „nie umiemy sprostać" zdaniem mojem należałoby powiedzieć nie chcemy, bo jest to wadą nas Polaków, że wiele mówimy — mało czynimy.

„Jaki środek, łatwy do wykonania, potrafiłby nas najradykalniej wyleczyć z bezczynnej, apatycznej gnuśności duchowej?" pyta p. „Jeden z chętnych?"

Odpowiedź na to trudna. Człowiek, posiadający wolną wolę, narażony jest na rozliczne pokusy — popełnia często grzechy, które nieraz w nałóg przechodzą. Jednym z najbardziej rozpowszechnionych jest niestety... lenistwo. Nie mam zamiaru dotknąć tym zarzutem kogokolwiek w całem słowa tego znaczeniu, podnoszę go wyłącznie przeciw tym, o których p. „Je-

den z chętnych“ powiada, „że są bezczynni i ogarnięci apatyczną gnuśnością duchową“. Zastanowiwszy się nad temi słowami mimowoli przychodzi na myśl pytanie: Co się do tej pory zrobiło — a co można było zrobić? A no założono towarzystwo, urządzono tyle a tyle zjazdów, powstała szkoła gorzelnicza i laboratoryum doświadczalne i t. d., odpowie optymista. I tylko tyle? Zapytam. Toż gorzelnictwo, jako przemysł najbardziej w Galicyi rozwijający się, mający przed sobą szerokie pole działania zasługuje na więcej uwagi, na większy wysiłek umysłowy ze strony przedsiębiorców i kierowników wszystkich gorzelń, wreszcie powinien wzbudzić w fachowcach chęć działania i rozszerzania wiadomości zawodowych. Tu właśnie leży cała apatya, cała ta gnuśność duchowa. Wyleczyć z niej nie tak trudno, jakby to się na pozór zdawało, potrzeba jednakże, ażeby kuracyi tej wszyscy się z chęcią poddali. Potrzeba mianowicie przedewszystkiem:

Więcej jednostek o dobrej woli a bezinteresownych, któreby potrafiły swoim przykładem zachęcać do pracy zawodowej, podnosić ją w oczach drugich, wreszcie ożywiająco wpływać na kolegów.

Potrzeba, ażeby wszyscy zawodowcy zrozumieli donioslość swej pracy, nie tylko dla pracodawcy ale dla całego kraju i ogółu ażeby zrozumieli, że dokładna znajomość zawodu jest konieczną, a w tem poczuciu starali się o uzupełnienie zawodowego wykształcenia, już to w szkołach (kto chce i może), już to przez czytanie dzieł i czasopism fachowych, bo przemysł z dniem każdym postępuje, a tem samem nowe teorye wyłaniają się, które poznać i wypróbować należy.

Na rozbudzenie nas z bezczynności wpłynąć także może Szanowna Redakcya. Znając swoich współpracowników może do nich odnieść się z następującym projektem (o czem już swego czasu w „Przełomie“ pisałem): Jeden z rzutkich chętnych prenumeratorów mógłby w swojej okolicy urządzić coś na wzór klubu a raczej kółka zawodowo-koleżeńskiego. Ktoś ma na przykład pięciu sąsiadów. Umawiają się, (potrzeba jednakże, ażeby „prywata“ na boku została) że od czasu do czasu n. p. raz na miesiąc po kolei u każdego zjeżdżać się będą (naturalnie nie w celu preferansa lub wista). Los wskaże, który z kolegów rozpocznie wygłaszać odczyty na dowolny temat, po którym nastąpi dyskusya. Temat powinien być z góry zapowiedziany i ściśle zawodowo traktowany, ażeby każdy z uczestników mógł się przygotować, swoje poglądy, pomysły lub zarzuty wypowiedzieć. W ten sposób po kolei każdy z członków tego małego kółka musiałby przecie coś przeczytać, nad czemś się zastanowić, słowem: popracować. Szanowna Redakcya odczyty takie nadesłane jej, w miarę rzeczywistej wartości — mogłaby umieszczać w „Gorzelniku“, to przyczyniłoby się tak do rozszerzenia pisma jak i do pobudzenia czytelników do pracy myślącej. Ludzi chętnych — jak sądzę — nie braknie, a ci, jeżeli zechcą, potrafią to — co wyżej powiedziałem — do skutku doprowadzić. Chlebodawcy zaś przekonani o celu zjazdów koleżeńskich (niektórzy nie zbyt przychylnie na to patrzą) będą przychylnie je oceniali, jako na zebrania, które się odbywają dla przysporzenia pożytku z pracy zawodowej w interesie obopólnym. Małemi składkami miesięcznemi mogliby członkowie kółka nabywać także rozmaite dzieła fachowe i po dokładnem ich przestudyowaniu pomiędzy siebie rozlosowywać.

W taki sposób nietylko możnaby się wyleczyć „z bezczynnej apatycznej gnuśności duchowej, ale także dorównać Niemcom „kulturträgerom“. *Adam Schütterly.*

Galicyjski Związek producentów spirytusu.

(A więc lody przełamane...)

W poprzednim numerze „Gorzelnika“ z dnia 1 b. m. nie mogliśmy czytelnikom naszym podać wyniku obrad zjazdu właścicieli gorzelń, jaki się odbył w Krakowie w dniu 29. z. m., czynimy to zatem obecnie z prawdziwem zadowoleniem.

Nareszcie przełamano lody apatycznej bierności — właściciele gorzelń kojarzą się i organizują, aby gorzelnictwu galicyjskiemu wywalczyć i zapewnić przynależne miejsce

i poważanie pomiędzy wytwórczością sąsiednich przemysłów. Od wielu lat, a szczególniej od czasu założenia centrali spirytusowej w Niemczech, wiele mówiono i debatowano po ustronnych kółkach i grupkach o potrzebie zjednoczonej akcyi wytwórczo-handlowej dla zorganizowania wytwórczości i zbytu galicyjskiego spirytusu. Dziwiono się znakomitym wynikom jednomyślnej działalności niemieckiego związku wytwórców spirytusu, zazdroszczono mu świetnego powodzenia i szybkiego rozwoju interesów lecz mimo tego ociągano się odkładając sprawę skojarzenia się na później.

I kto wie, jak długo namyślanoby się nad zrobieniem początku, gdyby nie podnieta zaczerpnięta przez ogół naszych sfer gorzelniczych na zeszłorocznej wystawie spirytusowej w Wiedniu. Wystawa ta, jak wiadomo, wypadła świetnie, szczególniej w działach produkcyi niemieckiej i sąsiadujących z nami krajów naszej monarchii. Wystawa galicyjska, jakkolwiek nie skompletowana, nie uporządkowana odpowiednio — przecież udowodniła wszystkim, że gorzelnictwo galicyjskie zajmuje niepoślednie miejsce w wytwórczości spirytusu. Wobec tego dziwnem się wydać musi światu przemysłowemu, że gałęź wytwórcza, posiadająca takie warunki rozwoju i już znacznie rozszerzona po kraju — nie zachęciła samych wytwórców do łączności i zespolenia się w działaniu, do obmyślenia sposobów dalszego szybkiego jej rozwijania. Opinia ogółu interesowanych w gorzelnictwie domagała się od sfer miarodajnych zapoczątkowania wspólnego działania.

Za inicyatywą niezmordowanego w pracy dla dobra kraju prezesa Krakowskiego Towarzystwa rolniczego Zdzisława hr. Tarnowskiego rozpoczęto pierwsze kroki w łonie tej instytucyi i oto nareszcie odbył się w Krakowie w dniu 29. marca b. r. zjazd właścicieli gorzelń rolniczych zachodniej Galicyi przy współudziale delegatów galic. Towarzystwa gospodarskiego we Lwowie.

Zebranie zagaił Zdzisław hr. Tarnowski podnosząc w przemówieniu swojem konieczną potrzebę złączenia się wszystkich producentów rolniczych spirytusu w jedną zespoloną wspólnością interesów organizacyę dla rozwoju i obrony najważniejszej w naszym kraju gałęzi przemysłu rolniczego. Witając delegatów ze wschodniej części kraju zaznaczył mowca z silnym naciskiem, że doniosłość sprawy wymaga jednolitości akcyi obu krajowych towarzystw rolniczych, by przez to utworzyć tem silniejszy i skuteczniejszy w działaniu galicyjski związek producentów spirytusu.

Następnie wygłosił p. Władysław Żeleński dłuższy a należycie opracowany referat, w którym wykazawszy niekorzystne dla krajowego rolnictwa stosunki handlu spirytusowego omawiał przyczyny tego stanu rzeczy.

W dalszym ciągu wskazał referent w jakich kierunkach i jakimi sposobami możliwem byłoby usunąć owe przyczyny złego i uwolnić rolniczy przemysł spirytusowy od niekorzystnych wpływów na targach spirytusu, a wreszcie zakończył swój referat następującym wnioskiem:

Uprasza się sekcyę gorzelnianą istniejącą przy Komitecie c. k. Towarzystwa rolniczego krakowskiego:

1) aby wypracowała projekt Statutu Związku galicyjskich producentów spirytusu;

2) aby się porozumiała ze Syndykatem Towarzystw rolniczych w Krakowie, względnie z inną odpowiednią instytucyą co do szczegółowych warunków, na jakich by ta instytucya podjęła się sprzedaży spirytusu przez producentów jej powierzonych;

3) aby przeprowadziła rokowania z rafinerami celem osiągnięcia porozumienia na warunkach dogodniejszych dla producentów surowego spirytusu;

4) aby zebrała materyał statystyczny co do wysokości produkcyi spirytusu w Galicyi i objętości magazynów gorzelnianych;

5) aby po przeprowadzeniu powyższych prac zaprosiła około 20 maja b. r. galicyjskich właścicieli gorzelń na zebranie celem ukonstytuowania się w Związek.

Nad referatem i wnioskiem prelegenta wywiązała się ożywiona dyskusya, w której brali udział prawie wszyscy obecni, zaś z pomiędzy delegatów galic. Tow. gospodarskiego zwrócił uwagę Dr. Władysław Sołowij na konieczną potrzebę wciągnięcia do akcyi właścicieli rafineryi spi-

rytusu, bez spółudziału których związek nie obejdzie się.

Wnioski referenta i p. Sołowija uchwalono, a dla wzmocnienia sekcyi gorzelnianej wybrano nadto do niej p. p. Horodyńskiego, Kadena i Szaszkiewicza. Sekcya ta ma przeprowadzić układy z jedną z instytucyj o sprzedaż spirytusu. Obecni zaraz rozpoczęli podpisywać zgłoszenia do wspólnej sprzedaży spirytusu.

Zjazd zakończył odczyt p. Tadeusza Chrząszcza na temat: Krytyczny pogląd na nowe sposoby prowadzenia drożdży w gorzelniach.

Początek zrobiony — oby tylko inicyatorzy konsekwentnie wytrwali aż do końća, aby nie zraziły ich powszechnie w naszym kraju panujące choroby apatyą i „słomiany zapał" — zwane.

Ostatni czas otrząsnąć z ociężałości duchowej i niezgody poglądów, gdyż inaczej czeka nas wszystkich wspólna niedola w ogólnym upadku ekonomicznym naszego kraju.

Każdemu objawowi ochoty do czynu przyklaskujemy i szczere życzenia „szczęść Boże!".

Odpowiedzi redakcyi.

Panu P. H. w K.

Dziękujemy Panu za nadesłanie korespondencyi o wynikach stosowania „pożywki drożdżowej Dra Kuesa" — atoli służąc bezstronnie sprawie postępu techniki gorzelnianej, nie zamieszczamy szeroko skreślonych pochwał dla tej metody, bo..... bo niepochodzą one od zawodowca, w tej kwestyi bezstronnie pisać mogącego.

Dla spraw reklamowych mamy, w „Gorzelniku" tylko dział ogłoszeń płatnych.

Podobną ocenę mało jeszcze znanej metody możemy drukować, jeżeli przejdzie ona wpierw aprobatę wytrawnych znawców gorzelnictwa, stojących na czele naszego Polskiego Towarzystwa gorzelniczego.

Panu M. Schwebel w Uhrynkowcach potwierdzając odbiór nadesłanej redakcyi korespondencyi z trzema tabelarycznymi wykazami porównawczych wyników za stosowania trzech metod: Dra Büchelera, Dra Kuesa i kwasu mlecznego — donosimy, że tylko wyjątkowo zamieszczamy w „Gorzelniku" przedruki. Omawiane tabele drukowane już były w Nrze 3 „Rolnika" z r. b., a zatem są one już znane właścicielom gorzelń.

Dla nas nie są miarodajne, nie ma bowiem na nich stwierdzenia, ani właściciela gorzelni, ani też jakiegoś drugiego zawodowca bezstronnie obserwującego czynione próby, tudzież ich wyniki. Cała sprawa również wysoce reklamowo się przedstawia na korzyść metody Dra Büchelera

---

Kurs gorzelniczy w stacyi doświadczalnej dla gorzelnictwa i przemysłów pokrewnych przy c. k. państwowej szkole przemysłowej w Krakowie rozpocznie się dnia 3. maja b. r. sześciotygodniowy kurs gorzelniczy.

Kurs ten obejmuje wykłady:

1) Technologii gorzelnictwa.
2) Botaniki.
3) Kontroli ruchu fabryki.
4) Chemii i fizyki.
5) Mechaniki.
6) Rachunkowości i ustawodawstwa gorzelniczego.
7) Ćwiczenia w laboratoryum chemicznem.
8) Ćwiczenia w laboratoryum mikroskopowem.

Wpisy odbywać się będą w dniach 1. i 2. maja w kancelaryi Dyrekcyi ck. Wyższej szkoły przemysłowej w Krakowie ul. Gołębia l. 20.

Opłata szkolna wynosi 75 kor. dla krajowców, a 150 kor. dla obcopoddanych. — Opłatę tę, a ewentualnie podania o uwolnienie od całkowitej lub częściowej opłaty, odpowiednio udokumentowane, należy złożyć przy wpisie.